

Andrej Pleterski, *Kuhinjska kultura v zgodnjem srednjem veku* (s prispevkom Helene Gorjup). – Ljubljana: Založba ZRC SAZU, 2008. – 162 str., ilustr.

Knjiga *Kuhinjska kultura v srednjem veku* spod peresa arheologa Andreja Pleterskega je »sprehod ... skozi ljudsko kuhinjo, jezik, pisne in arheološke vire ter arheologijo poskusov« [11], z namenom spoznati in rekonstruirati zgodnesrednjeveški način prehranjevanja na Slovenskem, ko in kjer se je kuhinjska kultura starih Slovanov prepletala s kuhinjsko kulturo staroselcev in sosedov. Izhodišče raziskave so bile zgodnesrednjeveške najdbe s Pristave na Bledu, ostanki ognjišč, stavb, posodja, orodja in živalskih kosti, vpeti v zapleten sistem bivalne kulture. Na primeru študije stanovanjske kulture slovenskega kmečkega prebivalstva v 19. stoletju etnologinja Irene Keršič je avtor sestavil preprosto shemo močnejših in šibkejših, nepovratnih in povratnih vzročnih povezav med človekovimi potrebami (prehranjevanje, ogrevanje, spanje, shranjevanje, delo, zaščita in varnost) in bivalnimi sestavinami (sestavni deli stavbe, njene opreme in dejavnosti v njej), ki je pokazala, da je izhodišče sistema stanovanjskih soodvisnosti prehranjevanje. Zato je razdelil stanovanjsko kulturo na dva sklopa, in sicer stavbno kulturo, tj. način uporabe stavb, ter kuhinjsko kulturo oziroma prehranjevanje.

V raziskavo je, kot rečeno, pritegnil stvarne arheološke vire in nestvarne skromne pisne vire, »ljudsko izročilo« oziroma pretekle načine prehranjevanja kmečkega prebivalstva na Slovenskem, jezikovne vire s pomočjo etimologije ter t. i. arheologijo poskusov, s katero je arheološke ostanke povezal s postopki, ohranjenimi v ljudskem izročilu, in obogatil z osebnimi izkušnjami. Novejše arheološke raziskave Blejskega kota so pokazale, da je do sprememb pri kmetijskem gospodarjenju prišlo že ob slovanski naselitvi, kar je avtorju potrdilo ustreznost metode retrogradne analize, tj. rekonstrukcije zgodnesrednjeveške kuhinje s pomočjo prežitkov iz boljše dokumentiranih mlajših obdobj, čemur se je zavestno odrekel Gorazd Makarovič v prispevku o zgodnesrednjeveški prehrani alpskih Slovanov (1985). Prav Makarovičeva študija o prehrani v 19. stoletju pa je Pleterskemu omogočila temeljni pogled na živila in jedi po posamičnih pokrajinah, dnevne obroke, vrednostno lestvico jedi, navade pri jedi, praznične in simbolne jedi ter kuhinjsko opremo v 19. stoletju. Mestoma so mu kot vir služile tudi zbirke pripovedi iz različnih delov Slovenije in Lipičeva topografija mesta Ljubljane iz leta 1834. Ugotovitve je avtorju potrdil Vodnikov »Zadovoljni Krajnc« s konca 18. stoletja. Pri pogledu na prehrano v 17. stoletju se je avtor v celoti naslonil na

temeljiti Makarovičev prispevek »Kuhinjska oprema, kuhinje, kuharice in prehrana v 17. stoletju na Slovenskem« (1986); kot vir za 15. stoletje so mu služili slikoviti zapiski tajnika oglejskega patriarha Paola Santonina s treh službenih potovanj po Koroškem, Goriškem, Kranjskem in Štajerskem iz let 1485 do 1487; za 14. in 13. stoletje pa proštijiški in briksenski urbar za blejsko gospostvo, prvi iz ok. leta 1330 in drugi iz leta 1253.

Pregledu pisnih virov v naslednjem poglavju sledi poskus rekonstrukcije zgodnjese-dnjevske kuhinje na podlagi analize postopkov, poimenovanj in sestavin ljudske prehrane (besedni zvezi *ljudska prehrana* in *ljudska kuhinja*, na enem mestu tudi prilastek *narodna* ter nekatere druge izraze, npr. *stanje v pradomovini*, piše avtor vseskozi med narekovajema; odločitev za narekovaje pri zadnji sintagmi v besedilu razloži, pogrešamo pa pojasnilo za narekovaje pri prvih, prav tako pa tudi nekoliko določnejšo opredelitev enega izmed temeljnih strokovnih izrazov raziskave, pri čem bi mu bila lahko v pomoč zadevna obširna etnološka literatura) ter z etimologijo posamičnih izrazov. Kot pravi: »Če iščemo skupno slovansko besedišče za sestavine kuhinjske kulture, bo naš rezultat tudi skupen kulturni vzorec ljudi s skupnim jezikom. ... Skozi jezik pa lahko spoznamo tudi srečevanja z drugačnimi kulturnimi vzorci ljudi drugačnega jezika« [31].

Pri prepoznavanju skupnih sestavin kuhinjske kulture, »ki najverjetneje odsevajo vzorec, ki je obstajal v zgodnjem srednjem veku« [31], je poudaril naslednja imena ali postopke: *prga* oziroma *pražma*; *kaša*; *kolivo*; *tlakno*; *kiselica*; *močnik*; pri pripravi pečenege nekvašenege testa *kruh*, *mlinec*, *opekanec*, *presnec*, *nalesnik*, *kravaj*, *rogljič* oziroma *pirog* in *kolač*; kot pečeno kvašeno testo pa *bleb*; dalje *juha* in njej sorodno *polevka*; *kvas*, ki ga obravnava tako kot pijačo in kot fermentirano mešanico za vzhajanje testa; dalje *slad*; *pogača*; *sir*; med mesnimi jedmi pa navaja *klobaso*, *krvavico*, *slanino* ter *tlačenko*.

Za razloček od tega besedila, ki temelji na etnološki in jezikoslovni literaturi ter na pisnih virih, Pleterski v nadaljevanju predstavi poskuse in spoznanja ob t. i. arheologije poskusov oziroma eksperimentalne arheologije, kakor jo imenujejo v tujini: »Gre za raziskovalni postopek, ki skuša s pomočjo poskusov najti dejavnost, ki pušča enake ali vsaj močno podobne sledove, kot tisti, ki jih pri svojem delu odkrivamo arheologi« [43]. Ker so raziskave stanovanjske kulture pokazale vzročne povezave med vrsto ognjišča, načinom kuhanja in obliko posod, so bili arheološki ostanki, na podlagi katerih je mogoče sklepati o vrsti ognjišč in posod, izhodišče za poskuse, s katerimi je avtor skušal spoznati manjkajoči člen – način priprave živil. Poskusi so potekali slabi dve desetletji, med letoma 1989 do 2006. Pleterski je posodo iz običajne lončarske gline, žgane pri nekoliko nižji temperaturi, ki je po obliki in velikosti posnemala zgodnjese-dnjevske posodje, preskušal na travniku ob gozdu na južnem obrobju Ljubljane. Zgradil je kamnito kupolno in brezakupolno peč in preskusil njuno delovanje, prve s peko kruha, druge pa s sušenjem sadja, pripravo pražme, slivove marmelade in krapov s krljli. Na odprtem ognjišču pa je preskušal, kakšna jed (mastna, voščena, sladka, močnata) pusti v zgodnjese-dnjevske posodah mastno svetlečo sled na površini, kako so čistili posode, kako bi ob tedanjih možnostih trajneje shranili marmelado, preverjal je možnost uporabe različnih posod (pekač s pokrovom, pekva, skleda s pokrovom,

glinen kotliček), kako speči kruh, kakšna je razlika pri pečenju kruha v žerjavici in pod pekvo, kako pripraviti obredno jed pražmo, kako preprosto uporabiti koprive za prehrano, kako narediti žgance, kako kuhati več jedi hkrati in druge možnosti kuhanja. Iz bukovega panja je izdelal zajemalko, iz ilovnate prsti, kozjih dlak, travnate slame in vode podnice, nazadnje je poskusil pridobiti zrnje s sejanjem, žetvijo in mletjem prosa. Pri poskusih si je poleg zunanjih dejavnikov (vreme, temperatura), surovin, orodja, posodja, časa in samega postopka vestno zapisoval tudi lastna opažanja, ki so bogato gradivo za razpravo o vplivu temperature in vremena na kuhanje, o kuhinjskem orodju, pripomočkih in posodju, še posebej o kotličku, pekaču, pekvi, pražnici, podnici, loncih, skledi s pokrovno skledo, lesenem in kovinskem posodju ter mastno svetleči se površini posode. Posebno pozornost je namenil tudi času in delovnim postopkom (ti so najzahtevnejši in najdalgotrajnejši pri pripravi kvašenega kruha) ter prednostim in omejitvam različnih kurišč. Ugotovitve je povzel v množico medsebojnih povezav (npr. podnica je povezana z odprtim ognjiščem) in izključitev (npr. pokrov pekača izključuje kupolno peč) ter oblikoval tri trdnješe sestave: 1. odprto ognjišče + kotliček, pekva, skleda s pokrovom; 2. brezakupolna peč + pražnica, visoki in vitki lonci; in 3. kuhinjsko kurišče + žrmlje, posode, kuhalnice/zajemalke, vedro z vodo, tnalno in sekira, streha.

V nadaljevanju so na osnovi raznorodnih virov predstavljena »tista živila vsakdanje prehrane, ki so jim nekoč namenjali največ pozornosti« [81]: med žiti pira, pšenica, ječmen, rž, soržica (mešanico pšenice in rži), oves in proso; pri mlečnih živilih je pozornost namenjena sestavi in velikosti črede ter dnevni in letni porabi živil na posameznika. V zadnjem delu knjige je pisec živila, postopke predelave (kaljenje žita, praženje in drobljenje zrn, izdelava testa, fermentiranje, kuhanje in pečenje) in izdelke (od najpreprostejše prge pa do zahtevnega kvašenega kruha) iz žitnega zrnja postavil v prostor ter jih povezal s stvarnimi pripomočki. Na primeru priprave kvašenega kruha, čigar pripravo »sestavlja dolga veriga temeljnih postopkov in zahteva zato največ prostora in pripomočkov« [87], je predstavil povezave med prostorom, postopkom in pripomočki v kuhinji s kupolno pečjo in kaminskim ognjiščem na podlagi (pol)preteklih pričevanj gospodinji z Moravskega in v kuhinji z odprtim ognjiščem na podlagi pričevanj iz Makedonije. Na osnovi treh (pol)preteklih kuhinjskih sestavov s slabim odvodom dima, tj. zgornjegorenske črne kuhinje, makedonske ognjišnice in moravske kaminske kuhinje, je skušal sestaviti podobo kuhinje v enoprostorni hiši z neurejenim odvodom dima, kakršna naj bi bila v uporabi v zgodnjem srednjem veku, ko je bilo ognjišče središče kuhinje. Med krajšimi postopkovnimi moduli so predstavljeni praženje, drobljenje, kuhanje, fermentiranje, peka, sirjenje in konzerviranje (skupaj s povezavami in izključevanji z drugimi postopki, pripravami in posodjem). V zadnjem delu se je na kratko posvetil še poimenovanju in razporeditvi obrokov prek dneva, redu pri jedi, pogrinjku in čiščenju posode. V sklepnem delu pa je razložil namembnost in posledično številčnost loncev različnih velikosti. Knjigi so dodana še pričevanja o glineni posodi, kuhanju v peči, šegah pri jedi, obrednih jedeh in shranjevanju živil pred drugo svetovno vojno na Dolenjskem. Zbrala jih je in za objavo uredila Helena Gorjup.

Raziskava Andreja Pleterskega na zanimiv in izviren način predstavlja zgodnjesrednjeveško kuhinjsko kulturo na Slovenskem, pri čemer je odprt za najrazličnejše vire in raziskovalne metode. Poleg arheologije poskusov, ki je bila jedro raziskovalnega postopka in je prinesla temeljno gradivo, ne gre spregledati rabe jezikoslovnih in etnoloških virov in strokovne literature. In če smo bili do nedavnega vajeni predvsem etnologov, ki so pri svojem raziskovalnem delu posegali po arheoloških virih – omenimo le raziskovanje Toneta Cevca, ki je pri študijah o kontinuiteti pašništva, sirarjenja in arhitekture občasno naseljenih bivališč vseskozi uporabljal arheološke vire – pa v zadnjem času sledimo arheologom, ki rabijo etnološko literaturo, predvsem pa *par excellence* etnološke ustne vire (poleg Andreja Pleterskega npr. še Katja Hrobat pri raziskavah kraške pokrajine). Verjetno gre to v določeni meri pripisati splošnim raziskovalnim težnjam po upoštevanju ustnih pričevanj, biografij in po meddisciplinarnem povezovanju v humanistiki in družboslovju, vsekakor pa tudi pogumu in ustvarjalnosti posameznih raziskovalcev.

Špela Ledinek Lozej

Gorših ljudi na svetu ni. Terenski posnetki ljudskih pesmi iz Zgornje Savinjske doline. Posnel, zbral in uredil David Verbuč. Založila Osrednja knjižnica Mozirje s soizdajateljico Glasbenonarodopisnim inštitutom ZRC SAZU in Društvom za raziskovanje popularne glasbe iz Ljubljane, 2008. Dve zgoščenki in spremljajoča knjižica.

Na dvojni zgoščenki *Gorših ljudi na svetu ni. Terenski posnetki ljudskih pesmi iz Zgornje Savinjske doline* etnomuzikologa Davida Verbuča so zbrane ljudske pesmi iz sedmih občin Zgornje Savinjske doline (Mozirje, Nazarje, Rečica, Gornji Grad, Ljubno, Luče in Solčava), posnete v letih 2000–2008. Avtor je v teh letih obiskal veliko pevk, pevcev in godcev ter objavil le slabo desetino posnetega gradiva, ki ga je uredil v več sklopih.

Na prvi zgoščenki je predstavljena ljudska pesem skoz življenjski cikel: od uspavank, otroških pesmic pa do pesmi, ki se pojejo ob čuvanju mrliča pesmi, ter tistih, ki opisujejo posmrtno življenje. Na drugi zgoščenki pa so nanizane razne pesmi: od obrednih do pripovednih, pivskih, pesmi o pitju in kajenju, vojaške pesmi, pesmi o poklicih, domačijske, plesne in pesmi iz sporeda godcev. Na koncu so dodane še »različne«. Prvo zgoščenko je avtor domiselno začel z govorom o »dobrih, starih časih, ko je bilo, kljub težkemu delu, veliko lepše kot danes«, z romantičnim opisom preteklosti, kar je poznano vsakomur, ki je kdajkoli snemal na terenu. Avtor je še na nekaj mestih med pesmimi in ritmiziranimi besedili vpletel pripovedovanje o življenju in ljudski glasbi včasih in nam s tem še bolj približal zgornjesavinjsko glasbeno življenje. Kakovost posnetkov je dobra in kaže, da je bilo zanj opravljeno obsežno delo. Pri dokumentarnih posnetkih so okoliščine namreč velikokrat, če ne celo največkrat, nenaklonjene posnetkom, ki bi bili primerni za objavo.